



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREK

125 g mamarin
5 su bardağı un
1/2 su bardağı sıvı yağ
yarım litre süt
1 paket instant maya
1 su bardağı ri dövülmüş ceviz
250 g şekilmiş haşhaş
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı Kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta
Çörekotu
Susam

Un toz şeker, maya ve sütü ekleyip hamur elde edinceye kadar yoğurun. Mayalı hamuru sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. Daha sonra hamuru İki eşit parçaya ayırın. Hamur parçalarını oklavayla açın. Oda sıcaklığındaki margarinin 4 parçaya bölün. Margarinin bir parçası ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ ile, açtığınız hamuru yağlayın. Hamuru rulo haline getirin ve simit şekline getirin. Bu işlemi bütün bezeler 2 defa uygulayın. Üçüncü açmada haşhaşlı ceviz serpin, tekrar simit yapın. parçalara ayırın. Parçalara ayırdığınız hamuru açın ve kol böreği gibi sarın. Yağlanmış tepsiye kovun. Yarım saat bekletin. Yumurtayı çırpın, çöreklerin üzerine serpin. Çörek otunu ve susamı serpin. 200 derecede üsetü ve altı kabarana kadar pişirin. Hafif ılıdıktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.03.2024